45e Année. — N° 5. 29 Janvier 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz et M. Branas. — Chronique. — Les anciens et les nouveaux porte-greffes dans quelques champs d'expériences de l'Ecole (*suite*)..... 105
L. D. — Le 20e anniversaire du Syndicat des vignerons Montpellier-Lodève..... 110
R. Bichet. — Nos exportations de vins en Allemagne..... 111
A. Blanc. — A propos des coopératives de meunerie..... 114
H. Lagatu et L. Maume. — Etude biochimique de la Chlorose de certaines vignes américaines greffées sur Rupestris..... 116
R. Poutiers. — La résistance des insectes au froid..... 120
Emile Servière. — Vins de France d'abord..... 121
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur..... 122
Chemin de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les anciens et les nouveaux porte-greffes dans quelques champs d'expériences de l'Ecole

(*suite*)

Riparia-Berlandieri. — Ce groupe est en grande faveur en ce moment. Il se multiplie assez facilement par boutures, reprend bien à la greffe sur place, mais donne de moins bons résultats à la greffe sur table ; fructifie convenablement, ne coule pas, donne de belles grappes bien constituées et mûrit tôt ses fruits.

La difficulté que son utilisation présente réside encore dans une certaine lenteur d'enracinement due au V. Berlandieri, qui en compromet ou en amoindrit la réussite, soit en pépinière, soit en pleine vigne, même avec des racinés. *C'est une question de soins.*

34 E. M. greffé en Panse se maintient très beau et très fertile. C'est un bon porte-greffe pour les régions à fructification difficile. Greffé en Aramon, qui produit et qui fatigue davantage la souche, placé d'ailleurs en un point plutôt médiocre, il est moins puissant. Mais il l'emporte partout sur 33 E. M. qui s'affaiblit, peut-être sous l'action du phylloxéra. 45 E. M. est un Solonis-Berlandieri, très fertile, un peu faible peut-être ; à essayer surtout dans les terres salées et calcaires.

NOMS ou N°s des P. G.	PANSE I			PANSE II.			CINSAUT II.			ARAMON III.		
	1927			1927			1927			1927		
	Sarments	Raisins	Circonf.	Sarments	Raisins	Circonf.	Sarments	Raisins	Circonf.	Sarments	Raisins	Circo
	kg.	kg.	cm.	kg.	kg.	cm.	kg.	kg.	cm.	kg.	kg.	cm
Riparia Gloire	0.800	1.237	23.1	»	»	»	»	»	»	0.227	0.580	19.
Rupestris du Lot	0.888	1.212	23.9	»	»	»	»	»	»	0.616	1.800	24.
— — B	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1.166	5.330	22.
— renversé	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1.133	5.660	21.
Berl. Rességuier n° 1	0.858	3.250	21.1	»	»	»	»	»	»	»	»	»
— — n° 2	0.514	0.900	21.8	»	»	»	»	»	»	»	»	»
— Lafont n° 9	0.350	0.325	17.3	»	»	»	»	»	»	»	»	»
— Richter	»	»	»	»	»	»	0.350	0.460	19.2	0.800	4.000	23.
— Ecole	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.800	4.700	26.
Monticola Salomon sélectionné	0.250	0.200	21.4	»	»	»	»	»	»	»	»	»
— Big Cluster	0.230	0.285	23.0	»	»	»	»	»	»	0.250	1.160	17.
Cordifolia	»	»	»	0.100	»	19.0	0.380	1.500	18.6	0.460	1.940	24
Candicans	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.575	3.450	22.
Cinerea	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.250	2.170	18.
Rubra	»	»	»	»	»	»	0.390	3.060	21.0	»	»	»
Arizonica	»	»	»	»	»	»	0.140	1.440	14.0	»	»	»
Riparia-Rupestris												
3306 C	»	»	»	»	»	»	0.460	1.100	18.8	0.916	5.500	23.
3309 C	»	»	»	»	»	»	0.383	1.300	22.2	0.745	5.100	21.
101-14 M' Gr	»	»	»	»	»	»	0.316	1.250	19.5	»	»	»
2-1 Rz	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.233	1.200	18
Riparia-Berland.												
34 E. M	1.175	1.518	23.2	»	»	»	»	»	»	0.466	1.660	20.
33 E. M	0.700	1.499	22.0	»	»	»	»	»	»	0.540	1.400	19.
45 E. M	0.925	1.514	20.0	»	»	»	»	»	»	»	»	»
420 A. M' Gr	0.950	2.050	19.3	»	»	»	»	»	»	0.500	2.000	20.
420 B. M' Gr	1.225	1.125	24.2	»	»	»	»	»	»	»	»	»
157-11 M' Gr	»	»	»	0.500	»	20.0	»	»	»	»	»	»
161-49 C	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.740	2.600	21.
Rip. Berl. Gauthier	»	»	»	0.533	»	20.3	»	»	»	»	»	»
— — Rousset	»	»	»	0.200	»	21.0	»	»	»	»	»	»
7605 Cl	»	»	»	0.516	»	19.0	»	»	»	»	»	»
7501 Cl	»	»	»	0.500	»	23.0	»	»	»	»	»	»
7609 Cl	»	»	»	0.550	»	20.0	»	»	»	»	»	»
Rupestris-Ber and.												
17-37 M' Gr	»	»	»	0.950	»	27.3	»	»	»	1.000	3.500	23.
P. D. 5 Ecole	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.600	3.160	20.
Berl. Rup. n° 1 Ecole	»	»	»	»	»	»	0.450	2.250	19.8	»	»	»
1-3 Rz	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.920	3.000	20.
44 R	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1.300	6.330	29.
99 R	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.966	5.250	23.
60 R	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.780	4.160	23.
110 R	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.872	4.800	25.
31 R	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.920	4.800	24
57 R	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.833	4.830	23.
301 A M' Gr	»	»	»	0.366	»	22 0	»	»	»	»	»	»
302-37-152 M' Gr	»	»	»	0.533	»	20.5	»	»	»	»	»	»
219 A M' G	»	»	»	0.566	»	23 0	»	»	»	»	»	»
20079 Cl	»	»	»	0.261	»	20.3	»	»	»	»	»	»
20031 Cl	»	»	»	0.233	»	19.0	»	»	»	»	»	»
20035 Cl	»	»	»	0.316	»	20,3	»	»	»	»	»	»
7821 Cl	»	»	»	0.950	»	22.0	»	»	»	»	»	»

NOMS N° des P. G.	PANSE I. 1927			PANSE II. 1927			CINSAUT II. 1927			ARAMON III. 1927		
	Sarments	Raisins	Circonf	Sarments	Raisins	Circonf.	Sarments	Raisins	Circonf.	Sarments	Raisins	Circonf.
Vinif.-Berl.	kg.	kg.	cm.	kg.	kg.	cm.	kg.	kg.	cm.	kg.	kg.	cm.
M' Gr.....	0.640	1.416	16.8	»	»	»	»	»	»	0.883	4 500	21.2
E. M	0.675	1.643	20.5	»	»	»	»	»	»	0.540	3.600	18.8
39-21 M' Gr.....	0.885	1.312	22.8	»	»	»	»	»	»	»	»	»
fera-Rupestris												
n. Rup. G. n° 1..	0.700	0.664	22 0	»	»	»	»	»	»	»	»	»
— n° 2..	0.625	0.375	16 0	»	»	»	»	»	»	»	»	»
— n° 9..	0.488	0.442	20 0	»	»	»	»	»	»	0.916	4.950	21.2
C.....	0.7 5	1.012	18 5	»	»	»	»	»	»	0.740	3.540	17.0
C.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.4 0	2.130	17.2
C. coudé.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.416	2.330	19.5
C.....	0.387	0 312	16 9	»	»	»	»	»	»	»	»	»
M' Gr.....	»	»	«	»	»	»	0.516	2.9'0	23.5	»	»	»
aria-Monticola												
.....	»	»	»	0 483	»	20.0	»	»	»	0.166	1.330	15.4
.....		»	»	0.370	»	17 3	»	»	»	0.250	1 660	17.4
Cl	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1.166	5 330	28.0
Cl.....	»	»	»	1.783	»	21.3	»	»	»	»	»	»
est.-Monticola												
.....	»	»	»	»	»	»	0.483	3.160	19.8	»	»	»
vana...	»	»	»	0.430	»	14.0	»	»	»	»	»	»
19 C..	»	»	»	0.400	»	17.0	»	»	»	»	»	»
bra-Rupestris												
Rz..... ..	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0 300	2.160	15.5
Rz.....	»	»	»	»	»	»	»	»		0 333	4.000	20.0
Rz.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.350	2.660	18.7
Rubra-Rip.												
Rz	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.220	1.200	14.0
rdifolia-Rupest												
1 M' Gr.....	«	»	»	»	»	»	0 666	2.250	19.5	»	»	»
. Rup. n° 1 Gras.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0 966	4.160	21.0
Cord.-Rip.												
1 M' Gr	»	»	»	»	»	»	0.300	2.130	21.2	»	»	»
rd.-Rup.-Rip.												
3 M' Gr.....	»	»	»	»	»	»	0 360	1.110	17 6	0 500	2.1<0	20.0
estris-Solonis												
1 Cl.....	»	»	»	»	»	«	0.583	2 660	22.0	»	»	»
1 Cl.....	»	»	»	»	»		0 533	3.180	22.3	»	»	«
3 Cl..	»	»	»	»	»	»	0.483	1.430	20.2	0.600	2 500	19.5
Rup.-Oand.												
mpin	»	»	»	»	»	»	0.360	1.410	19.2	»	»	»

NOMS ou N° des P. G.	PANSE I. 1927			PANSE II. 1927			CINSAUT II. 1927			ARAMON III. 1927		
	Sarments	Raisins	Circonf.	Sarments	Raisins	Circonf.	Sarments	Raisins	Circonf.	Sarments	Raisins	Circ
	kg.	kg.	cm.	kg	kg.	cm.	kg.	kg.	cm.	kg.	kg.	cn
Vinif.-Rup.-Cord.												
62-66 C.	»	»	»	»	»	»	0.916	1.240	23.8	»	»	
Rup.-Vinifera-Berl.												
150-13 M.	0.857	1.314	20.5	»	»	»	»	»	»	»	»	
150-15 M.	1.314	1.628	28.1	»	«	»	»	»	»	»	»	
437-21 M.	0.833	0.414	20.0	»	»	»	»	»	»	»	»	
Rip.-Berl.-Mont.												
Rip. Berl. Mont. n°2.	»	»	»	0.700	»	»	»	»	»	»	»	
Divers												
443-14-6 M.	»	»	»	»	»	»	0.600	3.480	20.0	»	»	
437-3-4 M.	»	»	»	»	»	»	0.390	1.830	18.5	»	»	
439-69 M.	»	«	»	»	»	»	0 600	2.360	21.0	»	»	
441-2 M.	«	»	»	»	»	»	»	»	»	0.650	3.450	21
444-9 M.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.825	3.870	21
583-7 M.	»	»	»	»	»	«	0.233	0.560	15.0	»	»	
583-38 M.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	0.166	2.560	13
18-49 H N.	»	»	»	«	»	«	0 600	1.700	22.0	»	»	
19-52 H N.	»	»	»	»	»	»	0.400	2.000	17.0	»	»	

420 A, 420 B, ce dernier peut-être plus résistant à la chlorose, mais plus grêle que 420 A ; greffé en Panse est le plus puissant de tous ; cela tient à ce qu'étant en bordure du champ, il n'a des voisins que d'un seul côté.

161-49, greffé en Aramon, en un point médiocre du champ est plus puissant et plus productif que ses voisins.

Les autres n°s de ce groupe greffés en Panse sont situés dans un terrain en forte pente, dont le ravinement a enlevé une partie de la terre végétale. Tous y sont médiocres.

En résumé, les porte-greffes de ce groupe sont recommandables pour les terres chlorosantes, profondes et plutôt riches, en raison des qualités fructifères qu'ils communiquent à leurs greffons, et d'une vigueur relative supérieure toutefois à celle de Riparia, mais inférieure à celles des Riparia-Rupestris ; ils conviennent aussi aux climats pluvieux et froids, où il y a lieu de hâter la maturité.

Rupestris-Berlandieri. — Les hybrides de ce groupe sont remarquables par leur vigueur, qu'ils tiennent du V. Rupestris, leur résis-

tance à la chlorose qu'ils tiennent du V. Berlandieri et parfois du R. du Lot.

17-37 est un hybride naturel très résistant, très vigoureux, et qui se maintient tel depuis plus de 25 ans dans le même terrain. Dans la partie du champ située en pente, il l'emporte sur tous ses voisins. Greffé en Aramon, il est au moins aussi beau que ses voisins du même groupe. 1-3 Ecole est un Berlandieri-Rupestris du Lot qui se développe vigoureusement, il n'a pas encore été multiplié.

44 Richter l'emporte cette année sur ses frères : 99-60-110-31-57. Tous ces nos étaient remarquables jusqu'ici par une grande vigueur et une bonne production. Cette année, ils ont un peu fléchi, je ne sais pour quelles raisons ; comme végétation et puissance ils sont inférieurs à R. du Lot et égalent à peine 3306 placé à côté. Dans les autres nos il n'y a guère à retenir que 7821 Castel, qui se maintient aussi beau que 17-37 sur les pentes ravinées.

Vinifera-Berlandieri. — Greffés en Panse, 41 B et 333 fructifient et poussent sensiblement de même ; en Aramon, 41 B l'emporte sur 333. Ce dernier confine un carré court-noué, il est resté indemne jusqu'ici de cette maladie.

A côté d'eux se trouve le 422 M. G. Il est beaucoup plus vigoureux, avec de longs et forts sarments, mais qui sont relativement peu nombreux. 422 est évidemment à propager.

Vinifera-Rupestris. — Groupe de cépages remarquables par leur puissance venant à la fois de Rupestris et de Vinifera ; par une haute résistance à la chlorose. Malheureusement ils sont aussi assez atteints par le phylloxera. Comparez leur végétation et leur production à celle du R. du Lot dans chaque champ où ils se trouvent côte à côte. Et ce fléchissement remonte déjà à plusieurs années ; il s'accentue en année sèche et s'atténue en année humide.

Riparia-Monticola. — Dans ce groupe à retenir seulement 18.804 et 6831, tous deux de Castel. Ces hybrides sont d'une pureté douteuse ; c'est peut-être pour cette raison qu'ils se maintiennent — Les Riparia-Monticola purs déclinent, probablement sous l'action du phylloxera.

Cordifolia-Rupestris. — Hybrides pour terrains non calcaires. Généralement vigoureux ; le Cordifolia-Rupestris n°1 a moins souffert de la sécheresse que la plupart des variétés cultivées dans les mêmes conditions.

Vinifera-Rupestris-Berlandieri. Il s'agit des 150 Malègue. Le 13 greffé en Panse est déjà joli, mais il n'égale pas le 15, qui dépasse en puissance toutes les variétés placées dans le même champ.

Cette année(1927) il a admirablement résisté à la sécheresse. De fort loin, il se distinguait, de ses voisins desséchés, par une couleur d'un beau vert frais. Il fait grossir la tige de son greffon : il donne de belles souches, plus encore que 17-37. Inconvénient : il mûrit tard ses fruits, et cela l'exclut des régions septentrionales. Il semble convenir dans le Midi aux terrains médiocres et généralement secs.

(*A suivre.*) L. Ravaz et M. Branas.

LE 20me ANNIVERSAIRE
DU SYNDICAT DES VIGNERONS MONTPELLIER-LODÈVE

Mardi dernier, 24 janvier, le Syndicat Montpelliérain de la C. G. V. célébrait son vingtième anniversaire. Plus de 300 délégués assistaient à la réunion présidée par M. Combemale.

M. Combemale rappelle le mouvement déclenché, en 1907, par « ceux d'Argeliers », la grandiose manifestation du 9 juin 1907, la constitution du Syndicat. Il a salué la mémoire des fondateurs aujourd'hui disparus : Leenhardt-Pomier, Paul Bret, Marès, le Dr Servel, Allègre, Polydore Fargues. Puis il a donné lecture du procès-verbal de fondation du Syndicat et a donné la parole à M. Roche Agussol, secrétaire général du Syndicat.

M. Roche Agussol a magistralement exposé lesorigines du Syndicat et de la C. G. V. ; il a rappelé le rôle de cet important groupement, après les événements de 1907, puis pendant la guerre, et depuis la guerre. Il a exposé que le Syndicat groupe, aujourd'hui, 170 sections communales avec 13.000 adhérents. Il a engagé les sections à prendre la forme syndicale pour bénéficier des avantages accordés par la loi aux Syndicats. La Confédération a participé à tous les Congrès de l'agriculture française et à de nombreuses manifestations. Elle doit tendre à l'organisation du bloc paysan.

Après une visite au « Monument aux Morts », banquet de 260 couverts, au cours duquel de nombreux toasts ont été portés, notamment par MM. Mailhac, au nom du Syndicat de Narbonne ; Pastre (Béziers-Saint-Pons) ; Vallarino (Pyr.-Orient.) ; Girard (C.G.V du Sud-Est) ; Gueit (Var) ; Jammes, Déjean, Pomier-Layrargues, Barbezier, Azéma, Paul, Coulondre, Rouquet, Guibal.

Banquet de famille — d'une grande famille — où ne figurait aucun personnage officiel.

Et l'on s'est donné rendez-vous pour fêter, dans quelques 30 ans, les noces d'or de la C.G.V. L. D.

NOS EXPORTATIONS DE VINS EN ALLEMAGNE

D'après les déclarations de M. le Sénateur Roustan, l'Allemagne consomme annuellement 2 à 2.600.000 hectolitres de vin, dont 1.200.000 environ proviennent de l'importation.

La part de la France dans ce chiffre global s'établit comme suit : 600.000 hectolitres importés en 1924 ; 190.000 en 1925 ; 180.676 en 1926, soit une moyenne de 323.000 hectolitres par an. De ce fait, l'Allemagne tient en 1926, le 3e rang pour les quantités importées, et le 4e rang pour la valeur en francs des vins importés, parmi les clients de la France.

Mais tandis que pendant les années 1924, 1925, 1926, nos exportations en Allemagne n'ont cessé de décroître, les exportations espagnoles dans ce pays sont allées croissant : 198.000 hectos en 1924, 698.000 en 1925, et par suite du déficit de la récolte, seulement 356.000 hectos en 1926, soit une moyenne annuelle de 417.000 hectos.

Bien que l'Allemagne importe surtout des vins courants, sa clientèle est très appréciée par le marché français et tout particulièrement bourguignon ; ceci explique les efforts constants des Associations viticoles pour obtenir que dans les traités de commerce conclus par la France avec l'Allemagne, nos vins bénéficient d'un régime préférentiel.

*
* *

L'Accord franco-allemand du 5 août 1926, appliqué le 20 août 1926, n'accordait à nos vins aucune réduction sur le tarif général de 80 marks-or par quintal métrique pour les vins en fûts, de 120 marks-or pour les vins en bouteilles (non compris les taxes intérieures, à savoir une taxe de ville de 5 o/o sur le prix de vente, et l'impôt sur le chiffre d'affaires traitées d'importateur à revendeur, soit 0 fr. 75 o/o).

L'accord du 31 mars 1927, entré en vigueur le 11 avril 1927, et expiré le 30 juin 1927, autorisait l'importation d'un contingent de 65.000 quintaux de vin, aux tarifs réduits de 32 marks-or pour les vins rouges et 45 marks-or pour les vins blancs, soit le régime de la nation la plus favorisée. Grâce au libéralisme de la Confédération Générale des Vignerons du Midi, seules les appellations d'origine ont pu bénéficier de ce régime de faveur.

Par la loi du 27 juillet 1927, le gouvernement français a été autorisé à relever par décret le tarif minimum et le tarif général des douanes, étant entendu que ces relèvements ne seraient mis en vigueur qu'avec les accords commerciaux qui les motiveraient. En conséquence par décret du 30 août 1927, le tarif minimum et le tarif général français ont été considérablement modifiés. Mais il faut noter que ces modifications de tarifs ne s'appliquent qu'au traité franco-allemand, et que d'autre part la loi du 27 juillet 1927 interdit au gouvernement français de modifier les tarifs douaniers appliqués aux produits alimentaires, et en particulier aux vins importés en France.

Ainsi a pu être conclu l'accord franco-allemand du 17 août 1927, entré

en vigueur le 6 septembre 1927 en attendant son approbation par les parlements respectifs des deux pays contractants. Cet accord fixe à 360.000 quintaux métriques, le contingent des vins français pouvant entrer en Allemagne du 6 septembre 1927 au 6 septembre 1928, aux tarifs réduits de 32 marks-or pour les vins rouges et de 45 marks-or pour les vins blancs. En outre, les vins mousseux français peuvent entrer en Allemagne sans limitation, au tarif de 200 marks-or, et les vermouths aux tarifs de 25 et 35 marks-or par quintal métrique.

Par arrêté ministériel français, du 1er septembre 1927, 75.000 quintaux à appellation d'origine ont été autorisés à entrer en Allemagne du 6 septembre 1927 au 31 décembre 1927, aux tarifs de 32 à 45 marks-or. Sur ce chiffre global, 20.000 quintaux ont été accordés à la Bourgogne.

Conformément à l'article 42 du traité franco-allemand, les vins méridionaux, algériens, et croyons-nous tunisiens, ont droit à leur part du contingent. Aussi conformément à l'avis de la Commission Interministérielle de la Viticulture qui s'est réunie le 29 novembre dernier, le contingent de 360.000 quintaux vient, par arrêté ministériel du 6 décembre 1927, d'être réparti comme suit : 210.000 ayant droit à une appellation d'origine, et 150.000 de vins autres. Il demeure entendu que si à la date du 15 mai 1928 il restait un solde inutilisé sur le contingent des vins autres, un arrêté ministériel interviendra pour déterminer les conditions d'attribution de ce solde.

* * *

Les contingents successivement accordés par l'Allemagne ont-ils suffi et suffiront-ils à la Bourgogne en particulier ? Oui de l'avis de quelques notabilités commerciales que nous avons consultées tout récemment. Cet avis est corroboré par le fait que la Commission de contingentemement de la Bourgogne n'a pas cru devoir se réunir pour répartir les 20.000 quintaux accordés, et par le fait que le contingent de 65.000 quintaux accordés le 31 mars 1927, n'a été, croyons-nous, épuisé que dans la proportion de 62 o/o.

L'exportation de France en Allemagne est en effet, rendue actuellement très difficile par la cherté des vins bénéficiant d'appellations d'origine, et par le mécontentement des négociants allemands qui ont importé des appellations d'origine avant le 31 mars 1927, espérant qu'elles pourraient bénéficier du tarif réduit. A l'heure où nous écrivons, nous sommes informés par des communiqués de la presse allemande, qu'à la date du 27 novembre 1927 le Ministre des Finances Allemand a autorisé l'importation, à partir du 1er décembre 1927, et au tarif du contingent, des stocks de vins français importés après le 10 janvier 1925.

Il est à noter d'autre part que sont exclus du bénéfice du contingentement, les vins contenus en récipients de moins de 50 litres, et par conséquent les vins en bouteilles. Nombreux sont ceux qui regrettent cet état de choses, car la mise en bouteilles au château par le propriétaire ou au chai par le commerçant français, est un excellent moyen pour prévenir la fraude sur nos appellations d'origine.

*
* *

Nos appellations sont en effet, l'objet, en Allemagne, d'une fraude intense. Dans un article publié par le bulletin de l'Office de Renseignements Agricoles, et intitulé : « Débouchés offerts par les pays de l'Europe Centrale à nos vins français », M. Léon Douarche, Chef à l'Office National du Commerce Extérieur, écrit :

« La fraude et l'imitation des vins français, l'usurpation des appellations d'origne sont une des plaies du commerce du vin en Europe Centrale. Les fameuses fabriques de vins de Brême et de Hambourg n'ont pas cessé de fonctionner ; et l'on continue à voir offrir sur les comptoirs de Vienne, Prague et Varsovie, des bordeaux, des bourgognes, des sauternes, des graves, des pommards, qui sont d'innommables mixtures où le jus du raisin frais n'est jamais entré ».

L'Allemagne n'a pas adhéré à la Convention de Madrid du 14 avril 1891. Mais elle a adhéré cependant à la Convention Internationale de Paris du 20 mars 1883, revisée à Washington le 2 juin 1911 ; elle a en outre adhéré aux arrangements complémentaires de la Haye du 5 novembre 1926, visant la propriété industrielle. En vertu des articles 2 et 7 de la Convention de Washington de 1911, les mafques collectives et par conséquent nos appellations d'origine, sont ou devraient être protégées en Allemagne. D'ailleurs l'article 28 de l'accord franco-allemand du 17 août 1927, ainsi libellé :

« Chacune des deux hautes parties contractantes s'engage à prendre toutes les mesures législatives ou administratives nécessaires pour garantir les produits naturels ou fabiqués originaires de l'autre, contre toute forme de concurrence déloyale dans les transactions commerciales. Les hautes parties contractantes s'obligent à réprimer et à prohiber, par la saisie et par toutes autres sanctions appropriées, l'importation et l'exportation ainsi que la fabrication, la circulation, la vente et la mise en vente à l'intérieur, de tous produits ou marchandises portant sur eux-mêmes ou sur leur conditionnement immédiat ou sur leur emballage extérieur des marques, noms, inscriptions, ou signes quelconques, comportant directement ou indirectement, de fausses indications sur l'origine, l'espèce la nature ou les qualités spécifiques de ces produits ou marchandises ».

Stipule que le gouvernement allemand s'engage à prendre toutes mesures ministérielles ou législatives nécessaires pour que nos appellations soient effectivement protégées. Mais l'expérience a prouvé que les articles similaires des divers traités de commerce, sauf l'accord franco-belge, conclus par la France avec les pays voisins, restent trop souvent lettre morte ainsi que cela a été déclaré naguère devant la Commission des Boissons.

*
* *

Les vues des Associations Viticoles Françaises, ainsi que des Groupements commerciaux, semblent pouvoir être résumées ainsi qu'il suit :

1° Que les vins en bouteilles soient désormais admis au même régime de faveur que les vins en fûts ;

2° Que nos appellations d'origine soient effectivement protégées en Allemagne contre le foisonnement sous toutes ses formes.

D'autre part, M. Douarche donne les judicieux conseils suivants :

« Il s'agit de se préparer dès à présent, à reprendre le marché allemand pour nos vins. Il faudra, suivant l'exemple que nous ont donné les Italiens Espagnols et Portugais, ouvrir des dépôts avec bars de dégustation, non seulement à Berlin et dans l'Allemagne Orientale, mais aussi dans ce grand centre alimentaire qu'est Francfort-sur-le-Mein, et dans les villes puissantes et populeuses de Cologne, Essen, Munich, Dresde, Leipzig, pour ne citer que les principales. Le bon marché et le bon goût d'un vin français de 9° à 10° tenteront sûrement les ouvriers, les employés et les familles bourgeoises d'Allemagne. On commencra par acheter du vin français au verre ou à la chopine, et on arrivera petit à petit à la vente du vin frnçais au litre et à emporter, et à la vente en baril ou en fût. C'est ce qui s'est produit d'ailleurs pour les bars-dégustation que les Espagnols et Italiens ont installés, et qui se chiffrent par une douzaine pour la seule ville de Francfort. Ils ont servi de point de départ à un trafic important de vins en bouteilles ou en fûts, qui tend à se substituer au trafic qui se faisait autrefois presque exclusivement avec la France ».

Ainsi donc nos exportations en Allemagne ne pourront s'intensifier que grâce aux efforts conjugués du Gouvernement et des Groupements Français.

Le Professeur d'Agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche-sur-Saône
R. Bichet.

A PROPOS DES COOPÉRATIVES DE MEUNERIE

Dans son très intéressant rapport sur la question du blé, publié dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 22 janvier 1927, M. du Chaffaut, Administrateur du Syndicat agricole d'Arles, indique, comme moyen d'intensifier la production du blé, la création de minoteries coopératives permettant de réaliser « une stabilisation relative des cours des blés au moyen de la vente « avec paiements échelonnés en mensualités calculées au prix moyen du « mois. »

Je crois qu'en l'occurence il est bon de bien préciser, pour les examiner minutieusement, les deux problèmes que pose une organisation ainsi comprise, à savoir : la conservation du grain pour l'échelonnement des ventes d'une part, et la fabrication en commun de la farine d'autre part.

La conservation du grain et l'échelonnement des ventes ont pour but, d'après M. du Chaffaut, d'éviter que l'agriculteur ne soit poussé, faute de place ou faute de crédit, à vendre sa marchandise à vil prix. Cette manière de faire a parfaitement réussi pour les caves coopératives qui évitent la vente des non-logés au-dessous des cours. Mais, s'il s'agit de blé, le problème, tout au moins dans nos régions méridionales, prend un aspect tout spécial.

En effet, dans le Midi, le blé est mûr de bonne heure, c'est le premier qui soit récolté en France et, en raison du climat, il est sec, donc immédiatement marchand. Or, c'est précisément à cette époque que se fait la soudure, passage toujours délicat d'une récolte à la suivante, au cours duquel, généralement, la marchandise se fait rare ; de sorte que, en raison de la loi de l'offre et de la demande, c'est le moment où elle risque logiquement d'atteindre les plus hauts prix. Il semble donc que les agriculteurs méridionaux aient intérêt à vendre leur blé dès qu'il est récolté. Dans ce cas, la construction de greniers ou silos coopératifs ne semble pas indiquée.

Il en va tout autrement dans les régions du Nord où le blé, récolté plus tard, est moins sec, de telle sorte que, lorsqu'il est marchand, l'époque de la soudure est largement passée ; les agriculteurs ne peuvent plus profiter des hauts cours correspondants et, pour éviter de vendre à bas prix, ils peuvent dès lors avoir intérêt à attendre, donc à construire des greniers coopératifs.

La seconde question, celle qui a trait à la fabrication en commun de la farine et qui fait le fond de la communication de M. du Chaffaut, reste entière et peut être traitée indépendamment de la précédente. On peut, en effet, concevoir la création de meuneries méridionales dans lesquelles le blé des coopérateurs serait moulu à la récolte et la farine vendue immédiatement après. Mais, ici encore, il y a avec les caves coopératives une différence marquée qui rend le problème délicat.

Dans une commune viticole, en effet, tous les viticulteurs savent faire du vin et, en se groupant, il leur est facile de trouver parmi eux des administrateurs compétents qui sauront gérer l'œuvre entreprise au mieux des intérêts de tous. Il n'en est pas de même pour une meunerie coopérative car les producteurs de blé sont incompétents quant à la transformation du grain en farine. C'est là un point particulier que M. du Chaffaut a spécialement mis en lumière dans son exposé et c'est ce qui a incité les promoteurs de la meunerie de St-Rémy à ne pas s'établir « chez eux », mais à faire moudre leur blé à façon chez un meunier de leur choix, M. du Chaffaut indique d'ailleurs clairement les difficultés rencontrées et les résultats à attendre de la méthode adoptée.

En somme, il s'agit là d'un double problème, très délicat, auquel, en ce qui concerne la conservation du grain, les conditions particulières faites au Midi en raison de son climat donnent un aspect tout spécial, et si la formule coopérative dont, de par mes fonctions, je suis un propagandiste convaincu, est en soi excellente lorsqu'il s'agit de traiter des produits agricoles, il ne faudrait pas que, dans une région où précisément cette formule est particulièrement en honneur, une analogie de mots entraînât à des réalisations superficiellement comparables, mais qui, cependant, en raison de conditions agronomiques particulières, pourraient donner des résultats économiques totalement différents.

A. Blanc,
Ingénieur en Chef du Génie Rural.

ETUDE BIOCHIMIQUE DE LA CHLOROSE

DE CERTAINES VIGNES AMÉRICAINES GREFFÉES SUR RUPESTRIS

M. Ravaz a observé que le Vitis Labrusca et le Vitis Lincecumii, qui ne se chlorosent pas quand ils sont francs de pied, peuvent présenter en certaines années au début de mai une chlorose intense qui disparaît environ un mois après.

Les échantillons de ces vignes, prélevés le 5 mai 1923, par M. Ravaz, ont été analysés au Laboratoire de la Chaire de Chimie de l'Ecole d'Agriculture par M. Maume.

ANALYSES DE M. MAUME

	POUR CENT DE MATIÈRE SÈCHE						
	Acide phosph.	Potasse	Chaux	Azote	Magnés.	Alumine	Fer
Rameau entier							
Rupestris franc de pied...	1.37	2.26	2 00	1.93	0.64	0.63	0.031
Labrusca franc de pied...	1.37	3.00	3.00	1.15	1.06	0.62	0.094
Labrusca sur Rupestris ...	1.40	5.00	2.60	1.26	0.84	1.03	0 079
Lincecumii franc de pied..	1.43	3.10	2 80	1.17	0.94	0.61	0.173
Lincecumii sur Rupestris .	1.60	4.55	2.30	1.23	0.74	0 87	0.038
Tronc							
Rupestris franc de pied ..	0.35	0.22	1.80	0 62	0.63	»	0.029
Labrusca franc de pied...	0.25	0.62	2.50	0.51	0.76	»	0.056
Labr. sur Rup. (ensemble).	0.38	0.44	2.60	0.71	0.80	»	0.052
Lincecumii franc de pied..	0.33	0.23	2.62	0.68	0.82	»	0.044
Lincec. sur Rup. (ensemble)	0.49	0.24	2.64	0.76	0.78	»	0.038
Racines							
de Rupestris non greffé...	0.70	0.35	2.90	1.25	0.96	»	0.040
de Rupestris greffé en Labrusca.....	0.76	0.35	2.40	1.56	0.84	»	0.042
de Rupestris greffé en Lincecumii.....	0.73	0.27	2.70	1.40	0.90	»	0.058
de Labrusca non greffé...	0.30	0.26	3.00	0.91	1.08	»	0.135
de Lincecumii non greffé .	0.73	0.38	3.60	1.26	1.34	»	0.047

REMARQUES DE M. LAGATU

Chlorose et déséquilibre de nutrition. — Parmi les hypothèses qu'on peut chercher à contrôler expérimentalement pour expliquer ces cas de chlorose, se présente la suivante :

1° Le jeune rameau de Labrusca, alimenté par ses propres racines, *reçoit les principes nutritifs en quantités équilibrées selon ses besoins de Labrusca* ; et il ne se chlorose pas ;

2° De même, le jeune rameau de Rupestris, alimenté par ses propres racines, *reçoit les principes nutritifs en quantités équilibrées selon ses besoins de Rupestris* ; et il ne se chlorose pas ;

3° Par contre, le jeune rameau de Labrusca, greffé sur Rupestris et alimenté par les racines du Rupestris *ne reçoit pas les principes nutritifs équilibrés selon ses besoins de Labrusca* ; et il se chlorose.

Entre le déséquilibre nutritif d'une part et la chlorose d'autre part, y a-t-il ainsi relation de cause à effet ?

Méthode de recherche. — C'est à l'analyse chimique qu'il convient de recourir pour réunir les premiers éléments d'information. On déterminera la teneur en principes nutritifs du rameau de Labrusca franc de pied, du rameau de Rupestris franc de pied et du rameau de Labrusca greffé sur Rupestris. On connaîtra ainsi, pour les principes dosés, l'état des équilibres nutritifs au moment de l'échantillonnage de chacun des trois rameaux; et on pourra les comparer les uns aux autres.

Mais avant de s'engager dans la discussion de ces résultats, il est prudent d'en considérer les limites :

1° L'analyse chimique, par elle-même, ne peut pas établir la relation de cause à effet entre les équilibres constatés et la chlorose ; elle ne peut dire que la simultanéité des deux faits : tel équilibre entre les principes nutritifs, chlorose. Elle pourra, par certaines différences marquées, *suggérer que peut-être* la chlorose est causée par l'excès relatif ou l'insuffisance relative de tel principe dosé ; mais c'est à d'autres sources que l'analyse que nous devrons puiser les raisons d'admettre qu'il s'agit là d'une cause déterminante de la chlorose ; et il est clair que les expériences synthétiques de disparition de la chlorose par correction, soit de l'excès relatif, soit de l'insuffisance relative du principe déséquilibré seront particulièrement probantes. Bien que réduite à suggérer de simples hypothèses, l'analyse chimique conserve tout de même un rôle important, puisque des expériences synthétiques peuvent être conçues d'après ses suggestions.

2° On ne peut songer à épuiser, surtout dans un premier travail d'investigation, toutes les ressources de l'analyse. Ainsi on s'est borné ici au dosage de sept principes nutritifs dans les rameaux : les cinq principes plastiques couramment étudiés par les chimistes agricoles (azote, acide phosphorique, potasse, chaux, magnésie) et deux autres (alumine et fer). Evidemment, plus on eût étendu cette liste, plus aurait été agrandi le champ des suggestions fournies par l'analyse et, par suite, les chances d'imaginer des expériences synthétiques probantes. Quoi qu'il en soit, une précaution logique importante consiste à ne pas oublier que nos analyses réduisent *arbitrairement* d'avance le domaine de notre discussion à ces sept principes. La question abordée par l'analyse est donc simplement la suivante : *Quel est, dans le cas de chlorose envisagé, le déséquilibre présenté, au moment de l'échantillonnage (5 mai 1923) par les sept principes nutritifs dosés* ?

3° Depuis 1923, MM. Lagatu et Maume (1) ont montré l'intérêt qu'il y avait, pour l'étude du train d'alimentation d'un organe pris en place déterminée, à faire des échantillonnages périodiques, échelonnés tout le long de la période végétative. Il est clair que, dans le cas d'une chlorose qui disparaît spontanément, l'analyse du rameau greffé (ou mieux de sa feuille de base) pendant et après la chlorose aurait présenté plus d'intérêt que l'analyse au seul moment de la chlorose. Ces mêmes travaux ont montré que les rapports physiologiques des principes alimentaires varient, d'une part avec l'âge du rameau, d'autre part pour une même date avec l'année considérée. Si donc la comparaison est légitime entre les rameaux prélevés au même moment (5 mai 1923), nous n'avons pas le droit d'étendre les résultats tats de cette comparaison à des rameaux plus âgés, ni à des rameaux d'une autre année. Au surplus, les vignes étudiées ici ordonnent elles-mêmes cette réserve, puisque la chlorose observée en mai 1923 ne s'est pas manifestée en mai 1924, d'où l'on peut inférer que les conditions météorologiques meilleures en 1924 ont établi un chimisme plus avantageux, un mode meilleur d'alimentation du rameau.

4° Toutes les précautions logiques que nous venons d'indiquer si explicitement ont une grande importance, car nous abordons, dans un cas particulier et d'ailleurs pathologique, le *problème très général de la variation du mode d'alimentation de la vigne quand on fait varier un facteur déterminé* : ici le greffage. Nous ne pensons pas, on le voit, que l'analyse des échantillons soumis à l'analyse soit suffisante. Toutefois les remarques qui vont suivre conservent à nos yeux l'intérêt de montrer combien est suggestif, mais délicat, l'examen critique de la variation du chimisme d'une plante soumise à une perturbation donnée.

Expression des équilibres nutritifs. — Quand il s'agit de comparer les échantillons de divers organes végétaux, l'équilibre des principes nutritifs n'est pas défini par les teneurs de la matière sèche ; nous devons envisager seulement les rapports *mutuels* de ces principes, ce qu'on appelle les *rapports physiologiques*. Nous prendrons donc dans chaque échantillon les rapports des divers principes à l'un d'eux, toujours le même. Suivant pour ce choix l'exemple de bon nombre d'agronomes, nous prendrons comme terme de référence (autrement dit comme unité de masse) la teneur en acide phosphorique. Les résultats exprimés en *rapports à l'acide phosphorique* mettront ainsi hors de cause les variations des matières non dosées et particulièrement de la matière organique.

Cas étudiés. — Une plante constitue un ensemble dont toutes les parties sont physiologiquement liées : la vie du rameau aérien retentit sur la vie de la racine et réciproquement.

Trois cépages font l'objet de l'étude actuelle : Rupestris, Labrusca, Lincecumii.

Trois premiers cas sont présentés par ces cépages non greffés : Rupestris franc, Labrusca franc, Lincecumii franc. Dans ces trois premiers cas, la chlorose n'apparaît jamais. L'analyse a déterminé les rapports physiologiques dans le rameau entier, le tronc et la racine pour chacun de ces trois cas.

La chlorose est un phénomène pathologique, lié au fait de la greffe de ces

(1) Comptes rendus Acad. des Sciences, 1924, 1925, 1926, 1927. *Bulletin Acad. d'Agr.*, avril et mai 1927.

cépages et du conflit qui en résulte entre deux cépages soudés artificiellement. Enumérons les divers cas de greffe possible entre ces trois cépages. A cet effet désignons par a la partie aérienne ou greffon, par r la partie souterraine ou porte-greffe ou racine; désignons par l'indice 1 le Rupestris, par l'indice 2 le Labrusca, par l'indice 3 de Lincecumii. Les divers cas possibles de greffe sont contenus dans le tableau suivant :

$\frac{a_1}{r_1}$	$\frac{a_1}{r_2}$	$\frac{a_1}{r_3}$
$\left(\frac{a_2}{r_1}\right)$	$\frac{a_2}{r_2}$	$\frac{a_2}{r_3}$
$\left(\frac{a_3}{r_1}\right)$	$\frac{a_3}{r_2}$	$\frac{a_3}{r_3}$

Les seuls cas expérimentés et analysés sont ceux que nous avons mis entre parenthèses, c'est-à-dire Labrusca greffé sur Rupestris, et Lincecumii greffé sur Rupestris. Ces deux couples ont présenté une chlorose intense des rameaux en 1923.

Les trois cas situés en diagonale sur notre tableau, $\frac{a_1}{r_1}, \frac{a_2}{r_2}, \frac{a_3}{r_3}$, sont relatifs au greffage d'une variété sur un sujet de la même variété, ou mieux de la partie aérienne d'un plant sur ses propres racines. Ces trois cas eussent mis en relief l'action propre de la greffe, sans qu'elle soit compliquée par le conflit de deux cépages.

Enfin les quatre autres cas comprennent $\frac{a_1}{r_2}, \frac{a_1}{r_3}$, c'est-à-dire le Rupestris greffé sur Labrusca et le Rupestris greffé sur Lincecumii, établissant la contre-partie du Labrusca sur Rupestris et du Lincecumii sur Rupestris, contre-partie qui eût servi de recoupement; ils comprennent aussi $\frac{a_2}{r_3}$, et $\frac{a_3}{r_2}$, c'est-à-dire Labrusca sur Lincecumii et Lincecumii sur Labrusca, cas mettant en présence directe les deux cépages qui sont d'autre part confrontés au Rupestris.

ETUDE DES RAMEAUX

	RAPPORTS PHYSIOLOGIQUES A L'ACIDE PHOSPHORIQUE						
Rameaux de :	Acide phosph.	Potasse	Chaux	Azote	Magnés.	Alumine	Fer
Rupestris franc de pied ..	1	1.650	1.460	1.409	0.467	0.460	0.037
Labrusca franc de pied...	1	2.190	2.190	0.839	0.774	0.453	0.069
Labrusca sur Rupestris...	1	3.572	1.857	0.900	0 600	0.736	0.056
Lincecumii franc de pied..	1	2.168	1.958	0.818	0.657	0.427	0.072
Lincecumii sur Rupestris..	1	2.844	1.438	0.800	0.463	0.544	0.053

La lecture simultanée de tous ces nombres peut être faite sur un graphique, mais nos conclusions peuvent être suivies sur ce tableau numérique.

(à suivre) H. LAGATU et L. MAUME.

LA RÉSISTANCE DES INSECTES AU FROID

On croirait volontiers que le froid exerce sur les insectes une action décisive et qu'un hiver rigoureux cause une mortalité appréciable chez ces animaux. Il n'en est -- malheureusement — rien, et il est utile de préciser ce point, non seulement par des observations anciennes, mais également par celles qu'il nous a été permis d'enregistrer nous même après les journées exceptionnelles de décembre où le thermomètre a atteint en certains endroits —7 et —8 degrés dans notre région.

Les insectes montrent envers le froid, comme envers la chaleur du reste une résistance extraordinaire. A tous les états, il leur est possible de vivre dans des limites extrêmes de température atteignant une centaine de degrés. Toutefois, lorsque les insectes sont soumis à des températures très basses, leur vie marque un ralentissement prononcé, tandis qu'à des températures élevées, leur développement s'effectue plus rapidement.

Qu'il nous suffise de rappeler les expériences d'un naturaliste allemand Justi qui, en 1753, congela des vers à soie de telle façon que le corps se brisait en de délicats morceaux tellemént il était devenu fragile. Et pourtant, lentement réchauffés, ces vers à soie congelés se remettaient à vivre, à manger et à filer leur cocon. Houlbert prétend qu'il faudrait soumettre à une température de —60 degrés pendant plusieurs heures, les insectes ou leur larves pour les faire mourir.

Girard a observé que le Phylloxéra de la vigne pouvait vivre pendant plusieurs jours à une température de —8 à —10 degrés. Berlese rappelle qu'en 1837, lors d'un hiver très rigoureux où l'on marqua en France des températures s'abaissant jusqu'à —17 degrés, beaucoup de vignes périrent tandis que résistèrent au contraire les larves de la Pyrale. Labitte abandonna des larves de Cétoines dorées (petits vers blancs) sur la terre pendant tout un hiver où la température baissa jusqu'à --18 degrés 8 jours durant ; ces larves reprirent au printemps toute leur vitalité et se transformèrent en adultes.

Il était donc tout naturel de penser que le froid relativement peu accentué subi en décembre dernier dans notre région n'avait eu aucune action sur les insectes hivernant en particulier sur les plantes. Limitant nos observations aux Cochenilles ou « Poux des plantes » qui sont des insectes généralement fixés et immobiles, nous avons visité les plantations d'orangers de la région de St Laurent-du-Var, de St Jeannet, de la Colle, de Vence, d'Antibes et de Vallauris, ainsi que de la région de Menton. Le froid survenait après une période tempérée pendant laquelle de nombreuses plantes avaient donné une floraison tardive et repris une nouvelle végétation. Ces plantes en végétation et en état de moindre résistance au froid ont souffert beaucoup plus que les autres, il va sans dire que les cochenilles se tenant sur les rameaux désséchés sont mortes peu à peu par l'absence de nourriture, mais non par l'action du froid. Par contre, celles fixées sur les feuilles et les rameaux persistants n'ont souffert en aucune

façon de l'inclémence de la température, et sont à l'heure actuelle bien vivantes encore. Nous avons examiné de nombreux exemplaires de Poux rouges (*Chrysomphalus dictyospermi*), de Céroplastes (*Céroplastes sinensis*), de Cochenilles blanches (*Pseudococus citri*), de Cochenilles du Figuier (*Céroplastes rusci*) : tous présentaient une vitalité marquée, n'ayant été aucunement éprouvés par le froid passager.

La conclusion s'impose donc d'elle-même. Que les agriculteurs soucieux de réduire leurs pertes au minimum ne s'endorment pas dans une fâcheuse quiétude, laissant les cochenilles se multiplier d'autant mieux que l'hiver aura été plus rude. Les attaques de ces ravageurs risqueraient alors de compromettre tout à fait la demi-récolte que le froid leur a laissé. Les traitements d'hiver sont en général les plus actifs : qu'on ne tarde pas à les mettre en pratique. Qu'il s'agisse de pulvérisations de bouillies insecticides, de fumigations d'acide cyanhydrique, de badigeonnages d'émulsions, de chaulage, etc., ces traitements doivent être appliqués dès à présent sur les arbres dont on veut préserver la récolte.

Les insectes nuisibles ont survécu aux froids passés, guerre à eux sans retard et sans merci !

R. Poutiers,
Directeur de l'Insectarium de Menton.

VINS DE FRANCE D'ABORD

Dans un récent congrès de viticulture on a dit : En ce qui concerne l'exportation des vins, pas grand'chose à espérer pour le moment, mais conservons le secret espoir que si les viticulteurs savent s'entendre, cette situation plutôt fâcheuse soit susceptible d'amélioration.

C'est mon humble avis.

Il ne s'agit d'ailleurs pas d'exportation en ce moment, mais simplement de l'entente des viticulteurs qui un jour ou l'autre doit bien commencer.

Cette entente rendrait aussi de grands services en ce qui concerne la vente de nos vins dans notre propre pays :

Tout le monde sait que le système d'expéditions de nos vins a été complètement transformé. Autrefois les maisons de commerce du Midi avaient des magasins de coupages, de filtrages, de vieillissement et n'expédiaient en général que des vins absolument finis et complets. Aujourd'hui ces maisons ne sont que de simples commissionnaires expéditeurs et expédient directement les vins de leurs lieux de production à ceux de leur consommation. Ils sont donc obligés de ne prendre que ce que la propriété peut leur donner.

A la production les années se suivent et ne se ressemblent pas, une année les teinturiers, les carignans donnent une bonne récolte et les aramons donnent peu ; une autre année c'est l'inverse qui se produit. Dans le premier cas excès de couleur et d'alcool et dans le second abondance de liquide mais vin incomplet.

Le producteur a le droit, sans être considéré comme commerçant, d'acheter des raisins susceptibles d'améliorer sa vendange dans le sens qui lui

convient, mais cette faculté est souvent, presque toujours irréalisable. Ce n'est que dans le cas extrêmement rare où le propriétaire trouve ces raisins qui lui manquent à proximité de chez lui, qu'il peut bénéficier des avantages que le législateur a bien voulu lui donner. Dans la plupart des cas, les conditions climatériques ou autres qui ont été désastreuses chez lui, l'ont été également chez son voisin et le manquant se fait sentir partout dans sa région. Considérons d'autre part que le transport des raisins n'est pas toujours commode.

Pourquoi donc ne pas pouvoir faire avec le vin ce qui est permis de faire avec les raisins ?

De tous les produits œnologiques, les deux meilleurs, ceux qui doivent particulièrement nous intéresser, parce que quand on les utilise, ils font le vide dans nos caves, sont incontestablement le vin et l'alcool.

On a beaucoup parlé de l'alcool. Sûrement tôt ou tard on en parlera davantage.

En ce qui concerne le vin il est vraiment absurde que le propriétaire n'ait pas le droit de recevoir chez lui, sans être astreint à la patente et à la licence de commerçant, une certaine proportion d'autre vin susceptible d'améliorer le sien.

Si simplement, sous le contrôle de la régie, au départ et à l'arrivée, il avait le droit de recevoir une certaine quantité de vin de France, proportionnelle, bien entendu, à sa déclaration de récolte, le commerce trouverait dans la plupart de nos caves des vins suffisamment complets pour que ses clients n'aient pas à envisager des coupages ultérieurs avec des vins étrangers.

Les producteurs de vins rouges ou blancs, provenant de coteaux à faibles rendements ne voient-ils pas là un débouché important et le commerce une plus grande facilité d'expédition ?

Emile Servière,
Ingénieur-Agricole
Propriétaire-Viticulteur.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — Du Ministre de l'Agriculture :

Au grade de Chevalier : MM. Dumas, vice-président de la Société Centrale d'Agriculture du Gard ; Maurel, viticulteur, président de la Section de la C. G. V. à Pézenas.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

La Riviera, de Nice à Marseille par la route

Pendant l'année 1928, les autocars P.-L.-M. effectueront tous les jours le trajet Nice-Marseille et le trajet Marseille-Nice. Les cars suivront, de bout en bout, la côte déchiquetée du Littoral dont il est impossible d'apercevoir du train les différents aspects.

Du 11 janvier au 30 avril, un autre service quotidien d'autocar se superposera, tous les jours, au précédent. Il effectuera exactement le même trajet, mais plus lentement, en un jour et demi ; le voyageur pourra, à son choix, coucher soit à Hyères, soit à Toulon.

Enfin, du 11 janvier au 30 avril, sera mis en marche un service quotidien d'autocar « Saint-Raphaël-Toulon » et vice-versa, qui donnera à la clientèle de la Côte des Maures, de bonnes correspondances avec les principaux trains de et pour Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Par répercussion de l'augmentation des prix demandés la semaine écoulée dans tous les pays de production, ceux pratiqués sur place ont marqué une certaine hausse au cours de la dernière huitaine, pendant laquelle se sont produites un certain nombre de demandes.

Des vins rouges du Midi 8°, ont été payés de 190 à 200 fr., ceux de 9° de 210 à 220 fr., ceux de 10° de 235 à 245 fr. en bons vins. En provenances d'Algérie, on a traité des 10° à 240 fr. ; en Espagne 11°5 à 12° de 245 à 250 fr. Du côté des vins blancs, on a offert des 8° d'origines diverses, de 200 à 215 fr. en vins courants. Des Algérie, l'ont été de 250 à 255 fr., pour des 10°5 à 11° ; des Espagne, de 255 à 260 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris. Enfin, des propositions, et même des ventes, ont été effectuées en vins de Portugal, qui étaient complètement délaissés depuis fort longtemps, au prix de 215 à 220 fr. l'hecto à quai Rouen, dans les fûts de l'acheteur, pour des rouges de 11 à 12° ; et aux environs de 115 fr. pour des blancs, le tout en livrable. Il n'est pas du tout question des provenances d'Italie, dont les prix semblent trop élevés encore.

Les clients, à qui les représentants pour le détail, on fait des offres pressantes, et parlé de l'élévation possible des prix, ont passé des ordres plus importants qu'ils ne le faisaient depuis quelque temps, pour pouvoir encore vendre aux prix affichés et pour se concurrencer les uns les autres, au bénéfice actuel des consommateurs, mais peut-être au détriment de ceux-ci dans la suite, car ces achats précipités ne pourraient qu'encourager la hausse.

On voit, affichés dans Paris, des vins rouges 8° de 2,30 à 2,60 ; des 9° de 2,45 à 2,65 ; des 9°5 à 3 fr. le litre ; des 10° à 2,70 la bouteille genre Saint-Galmier.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 16 janvier	Cours du 23 janvier
8°.....			
8 à 9°.....		Aramon	Aramon
9 à 10°.....	180 à 210 fr.	135 à 155 fr.	125 à 140 fr.
11°.....		supérieurs	supérieurs
11 à ».....		150 à 160	150 à 160
Costières.....		Costières	Costières
Rosé, Paillet, gris.....	19 fr. le d.	185 à 210 fr.	180 à 210
Blanc Bourret.....		Clairettes 200 à 215 fr.	Clairettes 195 à 210
Blanc Picpoul.....			

Cave Coopérative de Ribaute-les-Tavernes, 420 hectos vin rouge, 8 deg. 5, à 158 fr. l'hecto.

Cave Coopérative de Tresques, 475 hectos vin rouge, 8 degrés, à 150 fr. l'hectolitre.

Cave Coopérative de Saint-Pons-la-Calm, 450 hectos vin rouge, 8 deg. 2, à 150 fr. l'hecto.

Cave Coopérative de Saint-Pons-la-Calm, 160 hectos vin rouge 8 deg. 2, à 151 fr. l'hecto.

Le tout nu, pris en cave.

La Cave Coopérative de Montfrin (Gard) a vendu le 12 janvier, 500 hectolitres de vin rouge 9 deg. 4 au prix de 170 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 17 janvier.	Cours du 24 janvier
8°1/2			
9°		8 à 10°	8 à 10°
10°	190 à 200 fr.	135 à 150 fr.	135 à 150 fr.
11°		7°5 à 11° 145 à 200	7°5 à 11° 145 à 200
Rosé			
Blanc de blanc			18 à 18 fr. 50 le d.

Montpellier. — Du Bureau du Syndicat régional de Montpellier-Lodève : Le Pouget, 320 hectos de vin rouge, 9 degrés à 170 fr. ; 320 hectos de vin rouge, 10 degrés, à 180 fr. ; Saint-Christol, 550 hectos de vin rouge, 9 deg. 5, à 180 fr. ; 145 hectos de vin rouge, 9 deg. 5, à 190 fr. ; 240 hectos de vin rouge, 9 degrés, à 175 fr. ; Lunel, 300 hectos de vin rouge, à 7 deg. 5, à 142 fr. ; Le Crès, 120 hectos de vin rouge, 10 degrés, à 180 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 18 janvier 1928.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, de 135 à 150 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »»,«« à »»,«« le d.; blanc, 9 à 11°0 «« à ««,««, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,00 à 17,00, rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,»» à 17,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 17,50 à 20 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, «»» à «»« francs ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à «« ; blanc, 10°, »» à »» ; 11°5 à 12, »«,»» à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 13 janv.	Cours du 20 janvier
8°			
9°			
10°	185 à 200 fr.	7°5 à 10° 145 à 185 fr.	7°5 à 11° 145 à 200
11°			
Vins rosés 8°	170 à 195 fr.	16,50 à 17 fr. 50.	17,00 à 18,00
Vins blancs		17,00 à 18 fr. 00	

Béziers. — Du Bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.).

Aumes, un lot vin rouge, 8.000 hectos, 8 deg. 4, à 160 fr. l'hecto ; Bessan, un lot vin rouge, 1.130 hectos, 8 deg. 1, à 154 fr. ; Béziers, rouge, 3.800 hectos, 9 degrés, à 180 fr. ; rouge, 1.000 hectos, 9 deg. 1, à 170 fr. ; rouge, 1.000 hectos, à 9 deg. 1, à 170 fr. ; rouge, 700 hectos, 8 deg. 8, à 162 francs ; Capestang, rouge, 1.000 hectos, 10 degrés, à 185 fr. ; 680 hectos, 9 degrés, à 180 fr. ; Castelnau-Guers, rosé, 6.000 hectos, 7 deg. 9, à 145 fr. ; Lespignan

rouge, 1.500 hectos, 9 deg. 6, à 180 fr. ; Maureilhan, rouge, 1.000 hectos, 9 deg. 8, à 182 fr. ; rouge, 900 hectos, 9 deg. 5, à 170 fr. ; Montels, rouge, 2.400 hectos, 9 deg. 2, à 170 fr. ; Nissan, rouge, 700 hectos, 8 deg. 8, à 168 fr. ; Pézenas, rouge, 1.000 hectos, 7 deg. 8, à 155 fr. ; rouge, 7.000 hectos, 7 deg. 8, à 140 fr. ; rouge, 1.400 hectos, 7 deg. 7, à 143 fr. ; rosé, 2.000 hectos, 7 deg. 7, à 142 fr. 50 ; Poilhes, rouge, 1.400 hectos, 9 degrés, à 170 fr. ; Portiragnes, rouge, 1.000 hectos, 7 deg. 8, à 150 fr. ; Quarante, rouge, 1.000 hectos, 10 degrés, à 185 fr. ; Roujan, rouge, 1.400 hectos, 10 degrés, à 185 fr. ; Sérignan, rouge, 1.100 hectos, 7 deg. 6, à 150 fr. ; Vias, rouge, 2.500 hectos, 8 deg. 3, à 155 fr. ; Nébian, rouge, 1.400 hectos, 10 degrés, à 180 fr. ; Salles-d'Aude, rouge, 1.900 hectos, 8 degrés, à 160 francs.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 15 au 21 janvier 1927 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 7, à 10°, de 135 à 185 fr. ; bourrets et picpouls, 17,«« à 1/ fr. 50 ; clairettes, 18 à 19 fr. ; rosés, 16 fr. 50 à 17,50.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 22 janvier 1928 : Vins rouges, de 9 à 12°, de 175 à 220 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 12 janv.	Cours du 19 janvier
7 à 8°			
8 à 9°			
9 à 10°	175 à 210 fr.	7° à 11° 135 à 182	7°8 à 9°6 150 à 170
10 à 11°			
11° et au-dessus	Corbières 11° à 12° 205 à 215 fr.		10°7 à 11 200 à 205

Syndicat Régional de Narbonne. — Le Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées :

Salles-d'Aude, 400 hectos, 8°8, 165 fr. ; Roquefort-des-Corb., 430 hectos, 11°7, 210 fr. ; Armissan, 390 hectos, 10°2, 185 fr. ; Fabrezan, 475 hectos, 11°, 200 fr. ; Paraza, 1.500 hectos, 10°7, 200 fr. ; 1.500 hectos 11,2, 202 fr. ; Roquefort-des-Corb., 300 hectos, 11°8, 210 fr. ; 300 hectos, 11°1, 205 fr. ; 800 hectos, 11°3, 206 fr. ; 400 hectos, 11°, 200 fr. ; 600 hectos, 11°6, 210 fr. ; Portel, 740 hectos, 11°1, 205 fr. ; Cuxac-d'Aude, 490 hectos, 7°7, 150 fr. ; Lézignan, 1.400 hectos, 11°, 210 fr. ; Saint-Marcel, 1400 hectos, 9°4, 180 fr.

L'hecto nu suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1927 :

Minervois 9 à 12°, 175 à 220 fr. ; Corbières 10 à 12°, 190 à 220 fr. ; l'hecto.

Carcassonne.— Semaine du 14 au 21 janvier 1928 :

Récolte 1927. 18,50 à 19 fr. 50 le d.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 14 janv.	Cours du 21 janvier
8°			
9°	170 à 200 fr.	7 à 13°	8 à 12°
10°			
11°		18 à 18 fr 75	148 à 212 fr.
11 à 12°			
12 à 13°			

GIRONDE. **Blaye.** — Le mouvement de reprise s'est poursuivi depuis la première huitaine de janvier.

Les affaires se sont traitées de 1.500 à 2.000 fr. le tonneau nu pour les vins rouges ordinaires, et de 1.400 à 1.900 fr. pour les vins blancs ordinaires.

Les expéditions ont repris leur activité du début de la campagne, les prix sont très fermes avec tendance à la hausse.

Bouches-du-Rhone — **Marseille** — Cote officielle des vins : région, rouge, de 8 à 12 degrés, dé 18 à 19 francs l'hectolitre-degré ; blanc, 18 à 19 francs l'hecto-degré ; rosé 18 à 18 fr. 50 l'hecto-degré. Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, tous frais en sus ; prix à majorer de 90 fr. chez le détaillant.

Rhone. — **Lyon.** — Vins rouges, non logés : Beaujolais 1er choix la pièce 850 à 950 fr.; Beaujolais 2me choix la pièce 750 à 850 fr. ; Lyonnais, la pièce 550 à 650 fr. ; Mâconnais, la pièce 550 à 650 fr. ; Bourgogne 1er choix, la pièce 800 à 900 fr. ; Bourgogne 2e choix, la pièce 700 à 800 fr.

Vins blancs (non logés) : Mâconnais 1er choix, la pièce 900 à 1.000 fr. ; Mâconnais 2me choix, la pièce 800 à 900 francs.

Fédération des caves coopératives du Sud-Est. — Ventes effectuées. — *Fédération du Var.* — « La Matavonienne » Cabasse, 1000 hl. rouge, 10 deg. à 15 fr.; — Coopérative Rougier, 2000 hl. rouge, 10°8 à 200 fr.; — Coopérative Six Fours la Plage, 650 hl. rouge, 10°4 à 190 fr.; — « La Tavernaise » Tavernes, 640 hl. rouge, 10°4 à 195 fr. 50 ; — « La Laborieuse » Bras, 800 hl. blanc 10°9, à 195 fr.; Coopérative Cogolin, 800 hl. 11°3 à 200 fr.; — « L'Arçoise » Les Arcs/Argens, 2.500 hl. rouge, 11°4 à 204 fr.; — Coopérative Vinon, 1330 hl. rouge, 1330 hl. rouge 10 deg. à 181 fr.; — Coopérative Canet des Maures, 2.500 hl. 11 deg. couvert à 200 fr.; — Coopérative La Parlede, 420 hl. rouge, 11°3, à 200 fr.; — « La Travailleuse » Cotignac, 700 hl., 11°5 à 201 fr. 50 ; — « Coopérative de Signes, 600 hl. greffes, 9°6 à 180 fr.; — « La Montagnière » Saint-Julien, 625 litres alcool, 88° à 810 fr. l'h. 100°.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Coopérative Venelles, 664 hl. rouge, 9°5 à 178 fr.; — Coopérative Saint-Cannat, 500 hl. rouge, s. g. de degré à 179 fr.; 500 hl. rouge s g. de degré, 180 fr.; 500 hl. rouge s. g. 170 fr.; — Coopérative Fuveau, 500 hl. rouge 10 deg. à 175 fr. l'hl ; — Coopérative Fréjus (Var), 500 hl. rouge 10°5 à 190 fr.; — Roquebrune (Var), 1000 hl. rouge 10°5, à 190 fr.; 1000 hl. rouge 10 5, à 190 fr.

Fédération de Vaucluse. — Coopérative La Tour d'Aigues, 3000 hl. rouge, 10 deg. à 190 fr.; — « Le vin de Sylla » Apt, 650 hl. rouge 10· à 18 fr. 50 le deg ; 723 hl. rouge, 10 deg. à 19 fr. le deg.; — Coopérative Grambois, 700 hl. blanc 9·5 à 200 fr. l'hl.; — « La Comtoise » Saint-Didier, 500 hl. carignan, 10 deg. à 190 fr.; 500 hl. carignan, 10 deg. à 200 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 14 janvier 1928.

Vin rouge, 1er choix, 15,75 à 16,50 ; 2e choix, 14,25 à 15,50 ; 3e choix, 14,25 à 15,50 le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 14,75 à 16,75 fr.; blancs de blancs, 15 à 16,00.

Oran. — Récolte 1927. — Vin rouge, 14,«« à 15,00 le degr. ; supérieur, 15,00 à 16 fr. 50 rosé, 15 à 16 fr. 00 ; blanc, à 16,00 à »». Nu à la propriété.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à ««« fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à ««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 570 à 585 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — 3/6 vin 86°, 1030 à 1058 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 675 ; 3/6 marc, 86°, 955 à 960 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 575 à 580 fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de 1200 à 1210 fr. ; marc 1110 à «««« fr. Eaux-de-vie marc, 1100 à «»«« les 100 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 1000 à 1020 ; 3/6 marc, 86°, 970 à 980 ; eau-de-vie de marc, 575 à 585 fr.

Perpignan. — rectifié 96 à 97°, 1225 à 1250 fr. les 100°.

TARTRES

Marché de Béziers du 20 janvier 1928.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate..	6 fr. 80 à «,«« le degré casser.	
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. »» le degré acidité totale.	
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 50	—
— — au-dessus.	5 fr. 00 à » fr. »»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. 80	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance de plus en plus ferme en raison des besoins des fabricants français qui n'ont pas su prévoir leurs approvisionnements. Exportation très calme.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 24 Janvier 1928

	janvier	février	mars-avril
Blé	155,25-155-155,25 P.	156 P.	157-156,75 P.
Seigle.	130 N.	130 N	130 N.
Avoine noire.	107 P.	108,25-108,50	110,75-111
Avoine	107 N.	107,50 N.	109,50 N

Alger. — 20 janvier 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 169 à 170 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 165 à 166 fr.
Blé dur colon, 172 à «« fr.
Orge colon, 114 à 115 fr.
Avoine d'Algérie, 116 à 117 fr.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos prix en fabrique nus. Coprahs 1/2 cochin 140 ; diio 1/2 blanc 13 ; dito ordinaires 130 ; arachides rufisque extra blancs 137 ; dito blancs 136 ; diip ordinaires 134 ; dito Coromandel 132 ; sésames de l'Inde blancs 129 ; ricins 31 ; lins 140 : palmiste 102.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, »«« fr.; sublimé pur, »»» fr. les 100 kilos.

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 139 à 145 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 133 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 33,50 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 330 à 340 fr.; sulfate cuivre neige, 335 à 345 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 15 au samedi 21 janvier 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	»	«	0	2	«	7	«	«	6	3	»	2
Lundi.....	10	5	8	0	2	1	8	2	6	—1	«	«
Mardi.....	11	5	7	0	1	»	6	4	4	0	2	1
Mercredi...	10	6	3	0	1	»	7	—1	»	0	»	»
Jeudi.....	8	7	6	—3	3	«	3	3	2	1	6	1.3
Vendredi...	11	6	6	2	»	9	7	2	4	0	1	«
Samedi.....	11	7	9	3	»	»	6	3	1	1	»	«
Total....	244	122	167	57	71.1	47	143	70	125	7	83.3	79.3
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	»	6	2	»	5	»	»	3	3	«	3
Lundi	11	5	5	7	3.1	7	3	3	5	—2	«	2
Mardi.....	11	7	4	0	4	9	7	3	6	—1	»	1
Mercredi....	11	7	3	0	5	»	8	3	2	—3	»	5
Jeudi.....	13	8	2	—3	3	«	»	«	2	—1	«	»
Vendredi...	11	3	4	8	0.2	7	7	2	—2	—1	«	«
Samedi.....	11	5	5	5	»	»	4	—1	1	—2	«	5
Total....	300	141	123	91	96.7	67.1	134	41	92	—18	»	43
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	«	»	9	2	«	»	«	«	11	4	»	1
Lundi.....	10	3	7	—7	20	»	9	3	8	—3	20	»
Mardi.....	9	2	«	—1	«	5.2	9	3	4	—1	«	3.2
Mercredi....	9	5	2	—1	«	6	10	2	4	0	1	«
Jeudi.....	10	5	1	«	1	»	10	3	2	1	4.3	«
Vendredi...	9	4	2	—2	»	»	10	1	1	—3	3.1	«
Samedi.....	7	0	4	0	»	«	7	—2	1	—2	»	2
Total....	217	43	110	—56	33	38.3	215	12	122	—35	50.2	46.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	«	»	9	2	»	2.3	»	»	14	4	«	«
Lundi.....	10	3	10	3	10	10	13	6	11	—1	4	»
Mardi.....	10	5	9	—1	5	5	11	6	11	—1	»	»
Mercredi....	12	6	4	—1	5	»	11	6	10	«	«	«
Jeudi.....	13	8	4	—3	9	»	13	2	7	3	»	»
Vendredi...	13	2	8	2	»	5	11	6	»	0	2	2
Samedi.....	11	3	10	2	»	2.6	10	—2	7	—1	»	»
Total....	312	118	227	48	82.	107.5	356	65	306	38	70.2	14.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	»	»	10	3	»	1	13.0	1 5	9.5	3.9	8.5	1.9
Lundi.....	11	5	7	3	15	3	11.5	4.1	9.1	1.6	»	»
Mardi.....	9	5	6	2	7	13	13 1	5 3	5.5	—0.3	«	1.2
Mercredi...	13	6	6	0	0.6	«	15.9	6 5	9.5	2.1	0.5	»
Jeudi.....	11	9	2	1	10	»	13.5	3 5	8 0	1.8	«	»
Vendredi...	12	4	7	—1	»	2	12 5	5.9	8.6	—2.8	»	»
Samedi.....	10	—1	10	3	«	0.8	11.9	—1.8	10.2	4.9	«	»
Total....	280	112	242	70	117.3	60.7	400.8	94.2	360.6	70 1	66.4	35.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	»	»	13	5	«	1	»	»	13	11	«	1
Lundi.....	19	3	11	3	1	0.2	14	13	11	11	4	1
Mardi.....	12	8	11	3	»	1	12	13	10	8	»	7
Mercredi....	16	10	11	4	1	»	14	14	11	»	»	»
Jeudi.....	16	10	6	3	1.2	»	16	12	10	4	«	26
Vendredi....	14	8	7	3	0.2	0.4	15	«	11	13	»	»
Samedi.....	13	2	10	5	»	»	13	10	13	9	»	2
Total	396	173	374	145	64.2	13.6	130	100	391	307	27	113

Observations. — Hiver